

WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET ПРОГРАММА ПИЩЕВОГО КОДЕКСА ШТАТА ВИСКонСИН

~~~~~Recommended cooling procedures~~~~~

~~~~~Рекомендуемые процедуры охлаждения продуктов~~~~~



При охлаждении пачек или кусков горячей пищи, сократите размер или объем горячей пищи, и поместите меньшее количество в заранее охлажденные стальные нержавеющие сковородки.

Затем используйте один из следующих методов:

➤ Поместите сковородки в сковородки большего размера, наполненные льдом или в ванночку со льдом внутри раковины, которую Вы используете для приготовления пищи, помешивайте продукты по мере их охлаждения, затем поместите их в холодильник в пустых сковородках. Толстые куски должны быть помещены в сковородки глубиной два инча или меньше, тонкие куски – в сковородки глубиной три инча или меньше.

➤ Поместите сковородки в охладители (кулеры), так чтобы между ними циркулировал воздух. Неплотно прикройте сковородки для поддержания воздухообмена, затем, после того как продукты будут охлаждены, закройте крышки плотно.

➤ Для охлаждения поместите продукты в камеры быстрого охлаждения (ускоренного охлаждения), барабанные охладители или в термосы. Никогда не используйте морозильные камеры для охлаждения продуктов.

➤ Используйте охладительные лопатки для перемешивания пищи, или добавьте лед как охладительный ингредиент, чтобы помочь охлаждению продуктов.

➤ Скорректируйте свои действия, если продукты не охладились до 41° F после 4 часов. Разогревайте до 165° F в течение по крайней мере 15 секунд в случае разогрева меньше чем через 2 часа после первого разогрева. Если Вы не планируете использовать еду немедленно, избавьтесь от нее.

➤ Указывайте на охлажденных и хранимых продуктах дату и время их приготовления, или срок их годности. Если еда не была использована в течение 7 дней, избавьтесь от нее.

➤ Записывайте время, необходимое для охлаждения каждого вида приготовленных продуктов и добавьте процессы охлаждения в карточки с рецептами.

ОХЛАЖДАЙТЕ ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ ДО 70° F ИЛИ НИЖЕ В ТЕЧЕНИЕ ДВУХ (2) ЧАСОВ И ДО 41° F ИЛИ НИЖЕ В ТЕЧЕНИЕ СЛЕДУЮЩИХ ЧЕТЫРЕХ (4) ЧАСОВ.

Хранение в Холодном Виде

➤ Используйте только холодосодержащее оборудование, затем поддерживайте температуру продуктов в пределах 41° F или ниже.

➤ Храните готовые к употреблению продукты в сковородках и на тарелках, но никогда не храните их прямо во льду. При использовании ледосодержащих охлаждающих систем следите затем, чтобы в них не попадала жидкость из продуктов. Подносы также должны быть подвергнуты санитарной обработке после каждого использования.

➤ Следите за температурой/измеряйте ее каждые два (2) часа.

